PRIMO

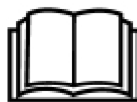
HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANNENKOEKENMAKER
CREPIÈRE
CREPEGERÄT
MÁQUINA DE CREPES



PM2

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d’emploi pour utilisation ultérieur.
lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.
Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e conserve-as para uma consulta posterior.

1. GARANTIEBEPALING

Geachte Klant,
Circa 95 % van de klachten zijn helaas terug te voeren op bedieningsfouten en kunnen zonder problemen opgelost worden als u telefonisch, per e-mail of per fax contact opneemt met onze speciaal voor u opgerichte service.
Daarom verzoeken wij u eerst gebruik te maken van onze Hotline voordat u uw apparaat opstuurt of naar de winkel terugbrengt. Hier zullen wij u helpen - zonder dat u daarvoor uw huis hoeft te verlaten.

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :
Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Het opsturen van het toestel kan vanuit eender welk postkantoor in België.
Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd.
U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemmeling”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.
Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

VOOR HET GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG
Gelieve het defecte toestel niet terug te sturen, maar telefonisch contact op te nemen met onze dienst naverkoop op het nummer 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Cher Client,
environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet.
En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur: Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :
Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Vous pouvez envoyer votre appareil de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

POUR LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Veuillez ne pas renvoyer votre appareil défectueux, mais contacter notre service après-vente au numéro suivant : 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.
Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS
Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Der Versand des Geräts ist möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichkode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

FÜR DAS GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG
Bitte senden Sie das kaputte Gerät nicht zurück, sondern nehmen Sie telefonisch unter folgender Nummer Kontakt mit uns auf : 0032/14 21 85 71.

ANTWOORDKAART/CARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM ....
NAME

ADRES
ADRESSE ....
ADRES

POSTCODE PLAATS
CODE POSTAL .... LOCALITE ....
POSTKODE WOHNORT

TEL : ....

E-MAIL : ....

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

1. GARANTIA

Prezado(a) Cliente,
Os nossos produtos são submetidos a rigorosos controlos de qualidade. Se apesar desse controlo, o seu aparelho apresentar qualquer defeito, entre em contacto com nosso Serviço de Atendimento ao Cliente indicado na Garantia. Você também pode entrar em contacto connosco através do telefone abaixo:

FGM Lda.

Rua da Mainca 642
Apartado 1080
4466-901 S. Mamede de Infesta
Portugal

Tel. : 22-9 06 91 40
Fax. : 22-9 01 68 70
geral@fgm.pt

Condições de Garantia (sem limitações dos direitos legais):

1. O prazo de garantia é de 3 (três) anos a partir da data de compra.

2. Caso verifique qualquer defeito, comunique imediatamente. Qualquer reclamação feita após o prazo de garantia será desconsiderada, a menos que ocorra até 2 (duas) semanas do final deste prazo.

3. Solicitamos que não nos envie o produto defeituoso sem antes ter contactado o Serviço de Atendimento ao Cliente.

Informamos que esta garantia não terá validade nos casos de utilização indevida, não atendendo as orientações de segurança, nos casos em que o produto tenha sofrido choque ou tenha sido objeto de reparo por um serviço não autorizado. No caso de ocorrência de defeito não coberto por esta garantia, os custos de conserto serão de sua responsabilidade. Essa garantia não se aplica às partes sujeitas a desgaste.

Em caso de reclamação, deverá apresentar o Certificado de Garantia e o comprovativo da compra do artigo defeituoso e, se possível, uma descrição pormenorizada da avaria.

GUARDE BEM ESTA GARANTIA

PREENCHER ESTE TALÃO TOTALMENTE E JUNTAR AO APARELHO

....

Ref. :

Escrever em maiúsculas s.f.f.

Apelido : ....

Nome : ....

Rua : ....

Código Postal / Localidade : ....

País : ....

Telefone : ....

Data da compra : ....

DESCRIÇÃO DA AVARIA:

....

....

....

....

....

....

....

....

2. Recyclage informatie




Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

OPGELET :
Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

2. Information de recyclage




Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l’environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d’un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d’éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L’emballage est recyclable. Traiter l’emballage écologiquement.

ATTTENTION :
Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

2. Recycling Informationen



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronishcen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen Über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie di Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

ACHTUNG :
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

2. Informação sobre reciclagem



O símbolo no produto ou na embalagem significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal, mas sim num local de recolha para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Ao garantir que o produto é eliminado corretamente, está a contribuir para a proteção do meio ambiente e da saúde pública. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, pode entrar em contacto com o seu município/junta de freguesia local, com os serviços municipalizados ou dirigir-se à loja onde adquiriu o produto.



A embalagem é reciclável.

ATENÇÃO:
Se o fio eléctrico estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelos seus serviços de assistência técnica ou por um técnico igualmente especializado, de modo a evitar acidentes.

3. Veiligheidsmaatregelen

Om de veiligheid te garanderen moet u deze handleiding grondig doornemen. Bewaar de handleiding, zodat u ze later eventueel nogmaals kunt raadplegen. Dit toestel is gemaakt voor huishoudelijk gebruik en mag alleen gebruikt worden volgens de hieronder beschreven instructies.

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en stickers van het toestel voor het eerste gebruik.
- Plaats de pannenkoekenmaker niet bij de rand van het werkoppervlak of tafel wanneer u het toestel gebruikt. Zorg ervoor dat het oppervlak droog, vlak en schoon is.
- Gebruik de pannenkoekenmaker niet op een metalen ondergrond zoals de gootsteen.
- Plaats de pannenkoekenmaker niet in de buurt van een fornuis, elektrisch vuur of waar het in contact zou kunnen komen met een warme oven.
- Raak de warme onderdelen van het toestel niet aan, gebruik de bijgeleverde spatel en deegverdeler.
- Laat het toestel niet onbewaakt achter wanneer u het gebruikt. Zet het toestel steeds uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt, wanneer u het achterlaat zonder toezicht of wanneer u het toestel schoon maakt en opbergt.
- Houd het toestel steeds schoon.
- Rol het snoer volledig af tijdens het gebruik.
- Om elektrocutie te voorkomen, dompel het snoer, de stekker of het toestel nooit onder in water.
- Laat het snoer niet over de rand van het werkblad of tafel hangen. Laat het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken. Zorg er ook voor dat het snoer niet verstrikt raakt.

- Jonge kinderen moeten in het oog gehouden worden, om te voorkomen dat ze met het toestel gaan spelen.
- Alle onderhoud, behalve reiniging, moet gebeuren door een gekwalificeerd elektricien of de dienst na verkoop van de fabrikant.
- Controleer het toestel regelmatig op schade. Gebruik het toestel niet wanneer het snoer of de stekker beschadigd is. Het snoer of de stekker moet vervangen worden door een gekwalificeerde elektricien of de dienst na verkoop van de fabrikant.
- Dit toestel is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het toestel alleen voor datgene waarvoor het bedoeld is. Gebruik het toestel niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het toestel niet buiten.
- Dit toestel mag gebruik worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder. En door personen met een fysieke of sensoriele beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis. Op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereiken van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige

• Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

4. ONDERDELEN

1. Stroomindicatielampje
2. Temperatuurindicatielampje
3. Anti-aanbakplaat
4. Aan/uit schakelaar
5. Temperatuurregeling
6. Snoeropberging
7. Deegverdeler
8. Spatel



5. GEBRUIK

Voor het eerste gebruik moet u alle verpakkingsmateriaal en stickers van het toestel verwijderen. Maak het bakoppervlak schoon met een vochtige doek en droog het grondig af. Steek de stekker in het stopcontact.
Druk op de aan/uit schakelaar om het toestel aan te zetten. Het stroomindicatielampje zal oplichten.
Selecteer de gewenste temperatuur. Wanneer de bakplaat de gewenste temperatuur bereikt zal het temperatuurindicatielampje aangaan.
Wanneer u pannenkoeken wilt bakken, verwarm het toestel dan voor op de temperatuurselectie 2. Giet een kleine hoeveelheid deeg in het midden van de bakplaat en verdeel het met de deegverdeler in cirkelvormige bewegingen over de bakplaat tot u de gewenste grote hebt.
Laat de pannenkoek bakken tot de bovenkant droog is en de pannenkoek lichtjes kan verschoven worden over de bakplaat. Gebruik de spatel om de pannenkoek om te draaien om de andere kant te bakken.
Bak de pannenkoek tot hij goudbruin is.

Verwijder de pannenkoek van de bakplaat met behulp van de spatel. Wanneer de pannenkoek die u gebakken hebt te donker is, pas dan de temperatuur aan voor de volgende pannenkoek.
Wanneer u stopt met bakken, zet u het toestel uit met de aan/uit schakelaar en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel volledig afkoelen alvorens het schoon te maken.

6. REINIGING

Maak het toestel schoon na elk gebruik. Zorg er steeds voor dat het toestel uitstaat en volledig afgekoeld is. Maak het bakoppervlak schoon met een vochtige doek. Wanneer u op deze manier de aangebakken voedselresten niet kunt verwijderen, smeer ze dan in met een beetje olie en laat 5 minuten staan. Veeg schoon met een vochtige doek en droog zorgvuldig af voor u het toestel opbergt.

7. OPBERGING

Wind het snoer rond de snoeropberging aan de onderkant van de basis. Plaats niets boven op het toestel.

8. RECEPTEN

CHOCOLADEFLENSJES Voor 4 personen
- 4 eieren
- 200g bloem
- 4 dl melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 eetlepels cacaopoeder

Doe een kleine hoeveelheid van de melk bij de cacao en meng tot een gladde vloeistof.
Klop de eieren los. Meng ze met de bloem. Voeg de rest van de melk en de vanillesuiker toe. Meng het geheel tot een glad mengsel. Voeg nu het cacao mengsel bij het beslag.
Bak de flensjes op de pannenkoekenmaker. Zorg ervoor dat ze niet te hard gebakken zijn, dit kan de cacao bitter maken.
Serveer naar believen met poedersuiker, honing, chocolade of ijs.

APPELPANNENKOEKEN Voor 4 personen
- 250g bloem
- ½ liter melk
- 4 eieren

- zakje vanillesuiker
- 2 appelen
- poedersuiker

Verwijder het klokhuis uit de appelen. Bak ze zachtjes aan op de pannenkoekenmaker. Terwijl maakt u het deeg voor de pannenkoeken, met de bloem, melk, suiker en eieren.
Giet het mengsel over de appelen en bak de pannenkoek aan beide zijden mooi goudbruin.
Werk af met poedersuiker.

PANNENKOEKEN BRÉSILIENNE Voor 4 personen

- 250g bloem
- ½ liter melk
- 4 eieren
- Zakje vanillesuiker
- vanille-ijs
- Bresilienne nootjes
- Karamel
- Slagroom

Maak het pannenkoekendeeg met de bloem, suiker, melk en eieren. Bak de pannenkoeken in de pannenkoekenmaker.
Leg een bolletje vanille-ijs op de pannenkoeken. Overgiet het ijs met karamel en bestrooi met de nootjes. Vouw de pannenkoeken dicht en werk af met slagroom.
Serveer onmiddellijk.

PANNENKOEKENTAART Voor 4 personen

- 250g bloem
- ½ liter melk
- zakje vanille suiker
- 4 eieren

- aardbeienconfituur
- slagroom
- aardbeien
- poedersuiker

Maak het pannenkoekendeeg met de bloem, de melk, de vanille suiker en de eieren.
Bak in de pannenkoekenmaker zoveel mogelijk pannenkoeken.
Bedek de bodem van een taartvorm met pannenkoeken. Besmeer met een laag aardbeienconfituur. Leg terug een laag pannenkoeken. Besmeer met slagroom. Terug een laag pannenkoeken. Besmeer weer met aardbeienconfituur. Sluit af met nog een laag pannenkoeken. Werk het bovenste van de taart af met slagroom en aardbeien en

poedersuiker. Laat even rusten in de koelkast alvorens te serveren.

HARTIGE PANNENKOEKEN Voor 4 personen
- 250g bloem
- ½ liter melk
- 4 eieren

voor de vulling :
- melk
- boter
- harde kaas type emmental
- gekookte hesp
- nootmuskaat

Maak het pannenkoekendeeg met de bloem, melk en eieren. Laat even rusten.
Maak de vulling voor de pannenkoeken. Maak een bechamelsaus. Breng de melk aan de kook voeg de boter en nootmuskaat toe. Voeg de kaas toe tot u een smeuïge saus krijgt. Voeg nu de in blokjes gesneden gekookte hesp toe.
Bak de pannenkoeken tot het deeg op is. Vul de pannenkoeken met de saus en plooi ze toe.

3. Mesures de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous garantir votre sécurité. Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut seulement être utilisé selon les instructions décrites ci-dessous :

- Avant le premier usage, retirez de l'appareil tout le matériel d'emballage et les autocollants.
- Quand vous utilisez votre crêpière, ne la placez pas près du bord de votre plan de travail ou de votre table. Assurez-vous que la surface est sèche, unie et propre.
- N'utilisez pas la crêpière sur une surface métallique comme un évier.
- Ne placez pas la crêpière à proximité d'une cuisinière ou d'un four électrique ni à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four chaud.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil: utilisez la spatule et le répartisseur de pâte fournis.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand vous l'utilisez. Eteignez l'appareil et débranchez-le chaque fois que vous ne l'utilisez pas, chaque fois que vous le laissez sans surveillance et chaque fois que vous voulez le nettoyer et le ranger.
- Gardez toujours l'appareil propre.
- Déroulez entièrement le cordon avant d'utiliser l'appareil.
- Afin d'éviter de vous électrocuter, ne plongez jamais le cordon électrique, la fiche ou l'appareil dans l'eau.
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique au-dessus du bord de plan de travail ou de la table et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Assurez-vous aussi qu'il n'y a pas de nœuds dans le cordon.

- Il faut surveiller les jeunes enfants pour éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Tout entretien (sauf le nettoyage) doit être effectué par un électricien qualifié ou le service après-vente du fabricant.
- Vérifiez régulièrement que l'appareil n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la fiche est endommagé. Le cordon ou la fiche doit être remplacé par un électricien qualifié ou le service après-vente du fabricant.
- Cet appareil ne convient que pour un usage domestique. Utilisez uniquement l'appareil pour ce à quoi il est destiné. N'utilisez pas l'appareil dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme :
  - Dans la cuisine du personnel dans des magasins,

des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.

4. ELÉMENTS

1. Lampe-témoin d'alimentation
2. Lampe-témoin de température
3. Plaque antiadhésive
4. Commutateur marche/arrêt
5. Réglage de la température
6. Rangement du cordon
7. Répartisseur de pâte
8. Spatule



5. UTILISATION

Avant le premier usage, vous devez retirer de l'appareil tout le matériel d'emballage et les autocollants. Nettoyez la surface de cuisson avec un linge humide et séchez-la soigneusement.Branchez l'appareil dans une prise de courant.
Appuyez sur le commutateur marche/arrêt pour allumer l'appareil. La lampe-témoin d'alimentation s'allume.
Sélectionnez la température souhaitée. Quand la plaque de cuisson a atteint la température souhaitée, la lampe-témoin de température s'allume.
Quand vous voulez cuire des crêpes, préchauffez l'appareil en sélectionnant la température 2. Versez une petite quantité de pâte au centre de la plaque de cuisson et étendez-la avec le répartisseur de pâte, en des mouvements circulaires, sur la plaque de cuisson jusqu'à atteindre la dimension souhaitée.
Laissez cuire la crêpe jusqu'à ce que la face supérieure soit sèche et que vous

puissiez déplacer légèrement la crêpe sur la plaque de cuisson. Utilisez la spatule pour retourner la crêpe et cuire l'autre face.
Cuisez la crêpe jusqu'à ce qu'elle soit brun doré.
Aidez-vous de la spatule pour retirer la crêpe de la plaque de cuisson. Si la crêpe que vous venez de cuire est trop foncée, adaptez la température pour la crêpe suivante.
Quand vous avez fini de cuire vos crêpes, éteignez l'appareil avec le commutateur marche/arrêt et débranchez-le. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.

6. NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque usage. Assurez-vous toujours que l'appareil est bien éteint et débranché et qu'il est totalement refroidi.
Nettoyez la surface de cuisson avec un linge humide. Si vous n'arrivez pas à éliminer ainsi les restes d'aliments qui attachent, enduisez la plaque d'un peu d'huile et laissez agir pendant 5 minutes. Frottez alors la plaque avec un linge humide et séchez-la soigneusement avant de ranger l'appareil.

7. RANGEMENT

Enroulez le cordon électrique dans son logement sous la base de l'appareil. Ne placez rien au-dessus de l'appareil.

8. RECETTES

CRÊPES AU CHOCOLAT Pour 4 personnes :

- 4 oeufs
- 200g de farine
- 4 dl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à soupe de poudre de cacao

Ajoutez une petite quantité de lait dans le cacao et mélangez jusqu'à l'obtention d'un liquide onctueux.
Battez les œufs. Mélangez-les à la farine. Ajoutez le reste du lait et le sucre vanillé. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme. Ajoutez le mélange au cacao à la pâte.
Faites cuire les crêpes sur l'appareil à crêpes. Veillez à ne pas les cuire trop, le cacao deviendrait amer.
Servez au choix avec du sucre en poudre, du miel, du chocolat ou de la glace.

CRÊPES AUX POMMES Pour 4 personnes

- 250g de farine
- ½ litre de lait
- 4 oeufs
- sachet de sucre vanillé
- 2 pommes
- sucre en poudre

Evidez le cœur des pommes. Faites-les cuire légèrement sur l'appareil à crêpes. Pendant ce temps, préparez la pâte pour les crêpes avec la farine, le lait, le sucre et les œufs.
Versez le mélange sur les pommes et faîtes dorer les crêpes des deux côtés. Saupoudrez de sucre.

CRÊPES BRESILIENNES Pour 4 personnes

- 250g de farine
- ½ litre de lait
- 4 oeufs
- Sachet de sucre vanillé
- Glace vanille
- Mélange de noisettes Brésilienne
- Caramel
- Crème Fraîche

Préparez la pâte pour les crêpes avec la farine, le sucre, le lait et les œufs. Faites cuire les crêpes sur l'appareil à crêpes.
Posez une boule de glace vanille sur les crêpes. Nappez la glace de caramel et saupoudrez de noisettes. Pliez les crêpes et décorez avec de la crème fraîche. Servez immédiatement.

TARTE AUX CRÊPES Pour 4 personnes

- 250g de farine
- ½ litre de lait
- Sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs

- Confiture de fraises
- Crème Fraîche
- Fraises
- Sucre en poudre

Préparez la pâte pour les crêpes avec la farine, le lait, le sucre vanillé et les œufs. Faites cuire un maximum de crêpes sur l'appareil à crêpes.

Couvrez le fond d'un moule à tarte avec des crêpes. Ajoutez une couche de confiture de fraises. Ajoutez une couche de crêpes. Enduisez de crème fraîche. Ajoutez une nouvelle couche de crêpes. Ajoutez une nouvelle couche de confiture de fraises. Terminez par une couche de crêpes. Décorez la tarte avec de la crème fraîche, des fraises et du sucre en poudre. Laissez reposer dans le frigo avant de servir.

DELICIEUSES CRÊPES Pour 4 personnes
- 250g de farine
- ½ litre de lait
- 4 oeufs

pour la farce :
- Lait
- Beurre
- Fromage à pâte dure type emmenthal
- Jambon cuit
- Noix de muscade

Préparez la pâte pour les crêpes avec la farine, le lait et les œufs. Laissez reposer. Préparez la farce pour les crêpes. Préparez une sauce béchamel. Portez le lait à ébullition et ajoutez-y le beurre et la noix de muscade. Ajoutez le fromage jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Ajoutez le jambon cuit, découpé en dés.
Faites cuire les crêpes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Fourrez les crêpes avec la sauce et pliez-les.

3. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss diese Gebrauchsanleitung sorgfältig gelesen werden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, damit Sie sie später eventuell nochmals zu Rate ziehen können. Dieses Gerät wurde für Benutzung im Haushalt hergestellt und darf ausschließ entsprechend den nachstehend aufgeführten Anweisungen benutzt werden.

- Entfernen Sie die Verpackungen und Aufkleber vom Pfannkucheneisen, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen.
- Stellen Sie das Gerät nicht nahe beim Rand der Arbeitsfläche oder des Tisches auf, wenn Sie das Gerät benutzen. Die Arbeitsfläche muss trocken, eben und sauber sein.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf einem Untergrund aus Metall, zum Beispiel dem Spülbecken.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Herdes, elektrischen Heizgerätes oder dort, wo es in Berührung mit einem warmen Ofen gelangen könnte, auf.
- Fassen Sie die warmen Teile des Gerätes nicht an. Mitgelieferten Spachtel und Teigverteiler benutzen.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht lassen, wenn Sie es benutzen. Schalten Sie es immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht mehr benutzen, wenn Sie es ohne Aufsicht zurücklassen oder wenn es säubern und wegräumen.
- Das Gerät sollte stets sauber sein.
- Das Stromkabel vor der Gerätebenutzung ganz aufrollen.
- Um Stromschlag zu verhindern, niemals das Kabel, den Stecker oder das Gerät unter Wasser tauchen.
- Das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche

hängen lassen. Das Kabel nicht in Berührung mit heißen Flächen bringen. Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel sich nicht irgendwo festsetzt oder verwickelt bzw. verknotet.

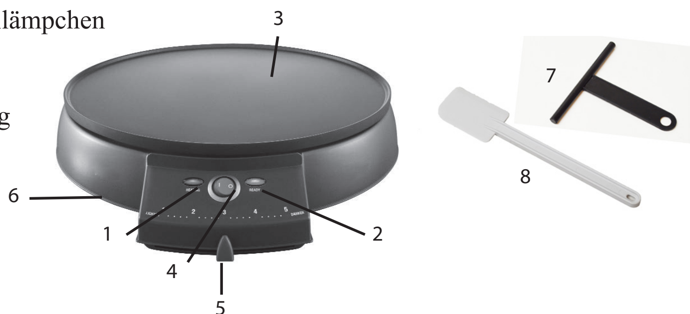
- Kleine Kinder müssen bei der Gerätebenutzung im Auge behalten werden, so dass sie nicht mit dem Gerät herumspielen.
- Jeder Unterhalt, außer der Säuberung, muss von einem qualifizierten Elektriker oder vom Kundendienst des Geräteherstellers übernommen werden.
- Suchen Sie das Gerät regelmäßig nach Schäden ab.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Das Kabel oder der Stecker müssen von einem qualifizierten Elektriker oder vom Herstellerkundendienst ersetzt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Das Gerät nur für den Zweck, für den es bestimmt ist, gebrauchen. Das Gerät nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten einsetzen, auch nicht im Freien.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter

als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.

- Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:
  - Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
  - Bauernhöfe
  - Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.

4. GERÄTETEILE

1. Spannungsanzeigeleuchte
2. Temperaturkontrolllämpchen
3. Antihaftbackplatte
4. Ein-Aus-Schalter
5. Temperaturregelung
6. Kabelstaufach
7. Teilverteiler
8. Spatel



5. EINSATZ

Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Verpackung und Aufkleber vom Gerät entfernen. Säubern Sie die Backfläche mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie gründlich ab. Führen Sie den Stecker in die Steckdose ein.
Betätigen Sie den Ein-Aus-Schalter zum Einschalten des Gerätes. Das Spannungslämpchen leuchtet auf.
Stellen Sie die Solltemperatur ein. Wenn die Backplatte die Solltemperatur erreicht, leuchtet das Temperaturkontrolllämpchen auf.
Wenn Sie Pfannkuchen backen möchten, heizen Sie das Gerät erst auf der Temperaturposition 2 vor. Gießen Sie ein wenig Teig in die Mitte der Backplatte und

verteilen Sie den Teig mit dem Teigverteiler kreisförmig über die Backplatte, bis die gewünschte Größe des Pfannkuchens erreicht ist.
Lassen Sie den Pfannkuchen backen, bis er oben trocken ist und sich leicht über die Backplatte verschieben lässt. Verwenden Sie den Spachtel, um den Pfannkuchen zu wenden und auf der anderen Seite zu backen.
Der Pfannkuchen ist fertig, wenn er goldbraun aussieht.
Nehmen Sie den Pfannkuchen mit dem Spachtel von der Backplatte. Wenn der fertige Pfannkuchen zu dunkel ist, ändern Sie die Temperatureinstellung, bevor Sie mit dem nächsten Pfannkuchen beginnen.
Wenn Sie mit Backen aufhören, schalten Sie das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter aus und nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät ganz abkühlen, bevor Sie es reinigen.

6. REINIGUNG

Säubern Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet und ganz abgekühlt ist. Säubern Sie die Backfläche mit einem feuchten Tuch. Wenn Sie auf diese Weise die angebackenen Teigreste nicht beseitigen können, schmieren Sie ein wenig Öl auf die Platte und warten Sie 5 Minuten. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen und vor dem Wegräumen gut abtrocknen.

7. VERWAHRUNG

Wickeln Sie das Kabel um den Halter und der Unterseite des Sockels auf. Das Gerät immer hochkant im Schrank aufbewahren. Nichts auf dem Gerät liegen lassen.

8. REZEPTEN

SCHOKOLADENPFANNKUCHEN Für 4 Personen :

- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 4 dl Milch
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 3 Esslöffel Kakaopulver

Geben Sie ein wenig von der Milch zum Kakao und verrühren Sie dies gut.
Schlagen Sie die Eier und vermengen Sie diese mit dem Mehl. Geben Sie die restliche Milch und den Vanillezucker hinzu. Verrühren Sie das Ganze zu einer glatten Masse. Dann geben Sie den Kakao in den Rührteig.
Backen Sie die Pfannkuchen auf dem Pfannkuchenbäcker. Sorgen Sie dafür, dass die Pfannkuchen nicht zu hart gebacken werden, das könnte den Kakao bitter machen.
Nach Belieben mit Puderzucker, Honig, Schokolade oder Eis servieren.

APFELPFANNKUCHEN Für 4 Personen

- 250g Mehl
- ½ Liter Milch
- 4 Eier
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 Äpfel
- Puderzucker

Entfernen Sie das Gehäuse aus den Äpfeln. Backen Sie diese auf dem Pfannkuchenbäcker leicht an. Inzwischen bereiten Sie den Pfannkuchenteig mit Mehl, Milch, Zucker und Eiern zu.
Gießen Sie die Mischung über die Äpfel und backen Sie die Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun.
Garnieren mit Puderzucker.

PFANNKUCHEN BRÉSILIENNE Für 4 Personen

- 250 g Mehl
- ½ Liter Milch
- 4 Eier
- Tütchen Vanillezucker
- Vanilleeis
- Paranüsse
- Karamell
- Sahne

Bereiten Sie den Pfannkuchenteig aus Mehl, Zucker, Milch und Eiern zu. Backen Sie die Pfannkuchen im Pfannkuchenbäcker. Legen Sie eine Kugel Vanilleeis auf den Pfannkuchen, dann gießen Sie den Karamell über das Eis und streuen die Nüsse darüber. Den Pfannkuchen zusammenfalten und mit der Sahne garnieren. Sofort servieren.

PFANNKUCHENTORTE Für 4 Personen

- 250g Mehl
- ½ Liter Milch
- Tütchen Vanillezucker
- 4 Eier
- Erdbeerkonfitüre
- Sahne
- Erdbeeren
- Puderzucker

Bereiten Sie den Pfannkuchenteig mit Mehl, Milch, Vanillezucker und Eiern zu. Backen Sie im Pfannkuchenbäcker so viele Pfannkuchen wie möglich. Bedecken Sie den Boden einer Kuchenform mit Pfannkuchen. Mit einer Schicht Erdbeerkonfitüre

bestreichen. Wieder eine Schicht Pfannkuchen dazu geben. Mit Sahne bestreichen. Wieder eine Schicht Pfannkuchen darauf legen. Auch diese streichen Sie mit Erdbeerkonfitüre ein. Mit einer weiteren Schicht Pfannkuchen abschließen. Garnieren Sie die Oberseite des Kuchens mit Sahne, Erdbeeren und Puderzucker. Vor dem Servieren eine Weile im Kühlschrank ruhen lassen.

HERZHAFTE PFANNKUCHEN Für 4 Personen
- 250g Mehl
- ½ Liter Milch
- 4 Eier

Für die Füllung:
- Milch
- Butter
- Hartkäse, z. B. Emmentaler
- Kochschinken
- Muskatnuss

Bereiten Sie den Pfannkuchenteig mit Mehl, Milch und Eiern zu. Lassen Sie den Teig kurz ruhen. zubereiten
Dann bereiten Sie die Füllung für die Pfannkuchen zu. Kochen Sie eine Béchamelsoße. Bringen Sie die Milch zum Kochen und geben Sie Butter und Muskatnuss hinzu. Fügen Sie den Käse hinzu bis Sie eine sämige Soße erhalten. Geben Sie jetzt den gewürfelten Kochschinken hinzu.
Backen Sie die Pfannkuchen bis der gesamte Teig verbraucht ist. Füllen Sie die Pfannkuchen mit der Soße und falten Sie sie zusammen.

3. MEDIDAS DE SEGURANÇA

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e conserve-as para uma consulta posterior.

- Antes da primeira utilização, retire todas as embalagens e autocolantes do aparelho.
- Não coloque a máquina de crepes na extremidade da bancada ou mesa onde está a utilizar o aparelho. Certifique-se de que a superfície se encontra seca, estável e limpa.
- Não utilize a máquina de crepes sobre uma superfície metálica como, por exemplo, um lava-loiça.
- Não coloque a máquina de crepes na proximidade de um fogão ou forno eléctrico ou num local em que possa entrar em contacto com um forno quente.
- Não toque nas partes quentes do aparelho. Utilize a espátula e o distribuidor de massa fornecidos.
- Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a ser utilizado. Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada se este não estiver a ser utilizado, se o deixar sem supervisão ou se o for limpar e arrumar.
- Mantenha o aparelho sempre limpo.
- Desenrole totalmente o fio de alimentação antes de utilizar o aparelho.
- De modo a evitar choques elétricos, não mergulhe o fio de alimentação, a ficha ou o aparelho em água.
- Não deixe o fio de alimentação pendurado na borda da bancada ou mesa. Não deixe o fio de alimentação entrar em contacto com superfícies quentes. Certifique-se de que o fio de alimentação não tem nós.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.

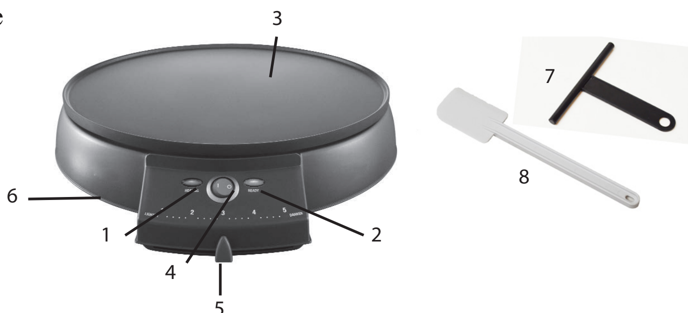
- Toda a manutenção, à exceção da limpeza, deve ser efetuada por um técnico qualificado ou pelo serviço de pós-venda do fabricante.
- Verifique regularmente se o aparelho apresenta danos. Não utilize o aparelho se o fio de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Estes devem ser substituídos unicamente por um técnico qualificado ou pelos serviços pós-venda do fabricante.
- Este aparelho destina-se unicamente ao uso doméstico e deve ser utilizado apenas para o fim a que se destina. Não utilize o aparelho em veículos em movimento ou barcos. Não utilize o aparelho no exterior.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com idades iguais ou superiores a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos desde que lhes tenham sido fornecidas as instruções adequadas para que possam usar o aparelho em segurança e que compreendam os perigos inerentes à utilização do aparelho.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- A limpeza e manutenção deste aparelho não devem ser efetuadas por crianças com idades inferiores a 8 anos ou sem a supervisão de um adulto.
- Mantenha o aparelho e o fio de alimentação fora do alcance de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambientes domésticos e ambientes semelhantes, tais como:
  - cozinhas de funcionários de lojas, escritórios e ambientes profissionais semelhantes.
  - Quintas
  - Quartos de hóspedes e outros ambientes de caráter

residencial.
- Quartos de hóspedes e semelhantes

• Atenção: o aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo ou com um comando separado.

4. COMPONENTES

1. Luz-piloto
2. Lâmpada de controlo da temperatura
3. Chapa antiaderente
4. Botão ligar/ desligar
5. Regulador de temperatura
6. Arrumação do fio de alimentação
7. Distribuidor de massa
8. Espátula



5. UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, retire todas as embalagens e autocolantes do aparelho. Limpe a superfície de cozedura com um pano húmido e seque-a bem. Ligue a ficha à tomada.
Carregue no botão ligar/desligar para ligar o aparelho. A luz-piloto acende-se.
Selecione a temperatura desejada. Quando a chapa de cozedura atingir a temperatura desejada, a lâmpada de controlo da temperatura acende-se.
Se quiser fazer crepes, aqueça previamente o aparelho na temperatura dois. Despeje uma pequena quantidade de massa no meio da chapa de cozedura e distribua-a em movimentos circulares com o distribuidor de massa até atingir o tamanho desejado. Deixe o crepe cozer até a parte de cima estar seca e o crepe descolar da chapa. Utilize a espátula para virar o crepe e cozer do outro lado.
O crepe está pronto quando atingir a cor castanho dourado.
Retire o crepe da chapa de cozedura com a ajuda da espátula. Se o crepe que acabou de cozinhar estiver demasiado escuro, reajuste a temperatura antes de começar a cozinhar o próximo crepe.
Quando acabar de cozinhar, desligue o aparelho no botão ligar/desligar e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar.

6. LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização. Antes de limpar, certifique-se de que o aparelho está desligado e que arrefeceu completamente. Limpe a superfície de cozedura com um pano húmido.
Se não conseguir remover os restos de massa secos, espalhe um pouco de óleo pela chapa e deixe atuar durante 5 minutos. Limpe com um pano húmido e seque bem antes de arrumar o aparelho.

7. ARRUMAÇÃO

Enrole o fio à volta do respetivo suporte na parte de baixo da base. Não coloque nada em cima do aparelho.

8. RECEITAS

CREPES DE CHOCOLATE para 4 pessoas

- 4 ovos
- 200 g farinha
- 4 dl leite
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 3 colheres de sopa de cacau em pó

Junte um pouco de leite com o cacau e misture até obter um líquido homogéneo. Bata os ovos e junte-os à farinha. Adicione o restante leite e o açúcar baunilhado. Mexa tudo até obter uma mistura homogénea. Adicione a mistura de cacau ao preparado.
Cozinhe os crepes na máquina de crepes. Não deixe os crepes cozer em excesso, para evitar que o cacau fique amargo.
Servir a gosto com açúcar em pó, mel, chocolate ou gelado.

CREPES COM MAÇÃ para 4 pessoas

- 250 g farinha
- ½ litro leite
- 4 ovos
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 2 maçãs
- açúcar em pó

Retire o caroço das maçãs. Coza-as ligeiramente na máquina de crepes.
Entretanto, prepare a massa dos crepes com a farinha, o leite, o açúcar e os ovos.

Despeje o preparado sobre as maçãs e coza os crepes de ambos os lados até ficaram dourados.
Polvilhe com açúcar em pó.

CREPES BRASILEIROS para 4 pessoas

- 250 g farinha
- ½ litro leite
- 4 ovos
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- gelado de baunilha
- nozes brasileiras
- caramelo
- natas

Prepare a massa dos crepes com a farinha, o açúcar, o leite e os ovos. Cozinhe os crepes na máquina de crepes.
Coloque uma bola de gelado de baunilha nos crepes. Regue o gelado com o caramelo e espalhe as nozes por cima. Dobre o crepe e cubra com as natas.
Sirva de imediato.

TARTE DE CREPES para 4 pessoas

- 250 g farinha
- ½ litro leite
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 4 ovos
- compota de morango
- natas
- morangos
- açúcar em pó

Prepare a massa dos crepes com a farinha, o leite, o açúcar baunilhado e os ovos.
Coza na máquina de crepes tantos crepes quanto possível.
Cubra uma forma de tarte com crepes. Em seguida, espalhe uma camada de compota de morango. Coloque outra camada de crepes. Cubra com natas. Coloque mais uma camada de crepes. Espalhe novamente uma camada de compota de morango. Termine com um última camada de crepes. Cubra a parte de cima da tarte com natas, morangos e açúcar em pó. Deixe repousar no frigorífico antes de servir.

CREPES SALGADOS para 4 pessoas

- 250 g farinha
- ½ litro leite
- 4 ovos

para o recheio:

- leite
- manteiga
- queijo de pasta dura tipo emental
- fiambre
- noz-moscada

Prepare a massa dos crepes com a farinha, o leite e os ovos. Deixe repousar.
Prepare o recheio para os crepes. Prepare um molho bechamel. Leve o leite ao lume, junte a manteiga e a noz-moscada. Adicione o queijo até obter um molho cremoso. Em seguida, junte os cubos de fiambre.
Coza crepes até se acabar a massa. Recheie os crepes com o molho e dobre-os ao meio.

WEBSHOP

Volgende onderdelen voor : PM2

kunnen makkelijk via onze webshop besteld worden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	AANTAL	EENHEIDS-PRIJS	TOTAAL
DEEGVERDELER	PM2-30		4.00 €	
PLASTIC SPATEL	PM2-SP		2.00 €	
verzendkosten		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAAL	

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour : PM2

peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
RÉPARTISSEUR DE PÂTE	PM2-30		4.00 €	
SPATULE EN PLASTIQUE	PM2-SP		2.00 €	
Frais de transport		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAL	

WEBSHOP

Folgende Bestandteile für : PM2

können leicht über unseren Webshop bestellt werden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	ANZAHL	EINZEL-PREIS	GESAMT
TEIGVERTEILER	PM2-30		4.00 €	
PLASTIK SPATEL	PM2-SP		2.00 €	
Versandkosten		1	3.75 €	3.75 €
			GESAMT	

FORMULÁRIO DE ENCOMENDA

Preencha o formulário e envie por correio para o endereço do serviço ao cliente:

FGM Lda.

Rua da Mainca 642
Apartado 1080
4466-901 S. Mamede de Infesta
Portugal

Tel. : 22-9 06 91 40
Fax. : 22-9 01 68 70

Receberá uma factura com os dados de pagamento

	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
Distribuidor de massa		4.00 €	
Espátula		2.00 €	
		PREÇO TOTAL	

NOME ....

MORADA: ....

....

TEL. : ....

DATA+ ASSINATURA:

PRIMO

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

PM2